



الكحل

حفلات الشاي

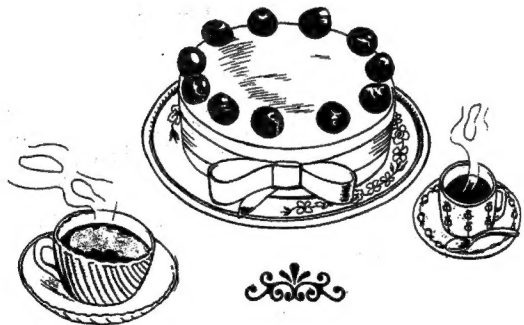
تقديم من قلم



أحمد النور

الكيك وحفلات الشاي

تفيدة مرتضى



جميع حقوق الطبع محفوظة
للمركز العربي للنشر بالاسكندرية
معروف اخوان

الرسوم الداخلية
أشرف مكرم

الطبعة الأولى
بالمطبعة العربية الحديثة
مكتبة دار الشعب
١٩٦٢-١٩٦٣ - ١٠٠٠٠٠٠٠٠

معارف و اخبار
معارف و اخبار

○ أنواع الكيك ○

- ١ - الكيك الإقتصادي
- ٢ - كيك الشيكولاتة
- ٣ - كيك بالجبن
- ٤ - كيك الرخام
- ٥ - وحدات الكيك بجوز الهند
- ٦ - الكيك الصخري
- ٧ - كيك البرتقال رقم ١
- ٨ - كيك البرتقال رقم ٢
- ٩ - كيك التفاح
- ١٠ - كيك البلح الرطب
- ١١ - كيك اللوز
- ١٢ - كيك الميرانج
- ١٣ - كيك العسل الأسود
- ١٤ - كيك الزبادي
- ١٥ - كيك جوز الهند بالشراب
- ١٦ - كيك الذرة (فطيرة الذرة)
- ١٧ - كيك الذرة الإقتصادي
- ١٨ - كيك دقيق السميط (الرواني)
- ١٩ - الكيك الإسفنجي رقم ١

٢٠ - الكيك الإسفنجي رقم ٢

٢١ - السويسرول

٢٢ - السويسرول بالأماسية

٢٣ - الكيك الشامي

٢٤ - كيك فرانكفورت

٢٥ - كيك الجنتزيل

٢٦ - بابا الزبيب

٢٧ - بابا المربي

الكيك



يسمى الكيك عادة بإسم الأصناف التى تضاف له (الشيكولاتة -
الليمون - الفواكة المسكرة - فواكة طازجة - مكسرات - - - إلخ)
وتشكل عجينة الكيك بأشكال مختلفة (الصوانى المستخدمة أو
القوالب)

وتستعمل المساحيق الفوارة أو البيض المخفوق جيداً أو خميرة البيرة فى
رفع العجين .

وفى هذا المجال سأذكر لك أصناف مختلفة من الكيك يمكنك بسهولة
ويسر عملها فى منزلك دون حاجة لشرائها جاهزة من الأسواق



الكيك الإقتصادي

● المقادير :

- ٣- كوب دقيق أبيض
- ٣- ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- $\frac{1}{4}$ كوب سمن
- ١- ملعقة صغيرة فانيليا
- ١- كوب لبن
- $\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة
- ٥- بيضة

● الطريقة :

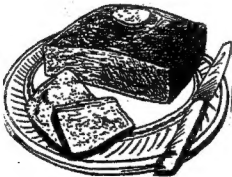
- ١- يفضل بياض البيض ويخفق جيداً بالمضرب حتى يجمد تماماً (يجب أن يكون الإتاء جافاً وكذلك المضرب المستعمل)
- ٢- يخلط صفار البيض والسمن والسكر جيداً - تضاف الفانيليا .
- ٣- ينخل الدقيق والبيكنج بودر ثم يضاف (الدقيق) إلى خليط صفار البيض والسمن والسكر وذلك بالتبادل مع اللبن حتى تتجانس جميع المقادير ويكون المزيج الناتج قابلاً للصب
- ٤- يضاف بياض البيض (السابق خفقه حتى يجمد) إلى الخليط السابق مع التقليب بخفة
- ٥- تدهن صينية أو قالب مستطيل بالسمن ويرش بالدقيق ويصب به الخليط

- حتى يصل إلى $\frac{2}{3}$ إرتفاع الصينية أو القالب .
- ٦- يخبز فى فرن حار نوعاً حتى ترتفع العجينة ثم تهدأ الحرارة حتى ينضج .
- ٧- يقلب على منخل سلك بعيداً عن التيارات الهوائية .

كيك الشيكولاتة

● المقادير :

- ٢ كوب دقيق
- ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- $\frac{1}{3}$ كوب شيكولاتة بودر
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١ كوب سكر بودرة
- $\frac{2}{3}$ كوب سمن
- ٥ بيضة
- قليل من اللبن إذا إحتاج الأمر



● الطريقة :

- ١- ينخل الدقيق والبيكنج بودر والشيكولاتة
- ٢- تدعك السمن مع السكر جيداً .
- ٣- يرب البيض وتضاف الفانيليا ثم يضاف مزيج السمن والسكر مع الخفق جيداً
- ٤- يضاف مخلوط الدقيق إلى الخليط السابق (البيض والسكر والسمن) قليلاً قليلاً مع التقليب بخفة - وقد يضاف اللبن إذا احتاج الأمر (حتى تتكون عجينة تعمل شكل المنقار عند صبها من ملعقة)
- ٥- يدهن قالب مستطيل بالسمن جيداً ويرش بالدقيق ويصب به الخليط حتى يصل إلى $\frac{2}{3}$ (ثلثي) القالب فقط .
- ٦- تخبز في فرن حار نوعاً حتى ترتفع ثم تهدأ درجة الحرارة حتى تنضج .
- ٧- تقلب بعد أن تبرد قليلاً على منخل سلك .

كيك بالجبن

● المقادير :

- ٢ كوب دقيق أبيض
- ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- $\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة
- $\frac{1}{4}$ كوب زبد .
- ٢ بيضة

لتفطية السطح :

١ - كوب جبن بدون ملح أو لبننة

٢ - ملعقة بيكنج بودر

٣ - كوب دقيق ذرة

٢ - ملعقة كبيرة كورن فلور

١ - ملعقة صغيرة بشر ليمون

٢ - ملعقة كبيرة لوز مشور

١ - ملعقة صغيرة قرقة ناعمة

١ - قليل من القرنفل الناعم

١ - بيضة

للتجميل : سكر بودرة

● الطريقة :

١ - ينخل الدقيق والبيكنج بودر ويضاف السكر والزبد ثم يعجن بالبيض المخفوق . توضع العجينة فى الشلاجة .

٢ - يجهز تفطية السطح كالاتى :

- يفصل صفار البيضة عن البياض .

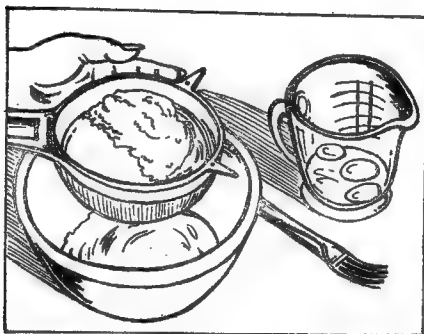
- يخفق صفار البيضة مع الجبن أو اللبننة وبشر الليمون والقرقة والقرنفل واللوز والكورن فلور والبيكنج بودر ودقيق الذرة

- يخفق بياض البيضة بشدة حتى يجمد ثم يضاف للخليط السابق

٣- تدهن صينية مستديرة قطرها ٣٠ سم وتوضع بها العجينة مع تغطية قاع الصينية بالعجينة .

٤- يوضع الخليط السابق تجهيزاً للتغطية سطح العجينة

٥- تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ساعة تقريباً - ثم تترك حتى تبرد - ثم يرش السطح بالسكر البودرة .



كيك الرخام

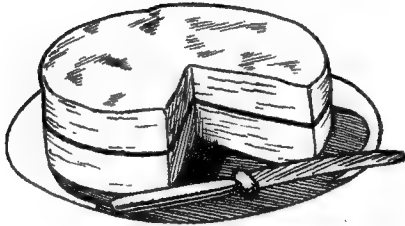
● المقادير :

- ١ ٢ كوب دقيق أبيض
- ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ١ كوب سمن
- ١ ١ كوب سكر بودرة
- ١ ٢ كوب لبن
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ٥ بيضة
- ١ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودر ممزوجة بقليل من اللبن

● الطريقة :

- ١- يخفق السمن والسكر جيداً - يرب البيض وتضاف له الفانيليا - ينخل الدقيق والبيكنج بودر
- ٢- يضاف الدقيق للسمن المخفوق مع السكر قليلاً قليلاً بالتبادل مع البيض المربوب واللبن حتى يتكون مزيج سهل صبه (يكون التقليب بخفد)
- ٣- تقسم العجينة إلى قسمين يضاف إلى أحدهما ملعقة الشيكولاتة الممزوجة بقليل من اللبن
- ٤- يدهن قالب الكيك المستطيل بالسمن جيداً ويرش بالدقيق

- ٥ - يصب العجين بوضع بضع ملاعق من العجينة البيضاء يليها بضع ملاعق من العجينة الملونة بالشيكولاتة . وهكذا حتى ينتهى المقدار .
- ٦ - تخبز فى فرن حار حتى ترتفع العجينة ثم تهدأ الحرارة حتى تنضج .
- ٧ - تترك لتهدأ حرارتها قليلاً ثم تقلب على منخل سلك حتى تبرد تماماً
- ٨ - تقطع شرائع بسمك $1\frac{1}{4}$ سم وترص فى طبق التقديم . .



وحدات الكيك بجوز الهند

● المقادير :

— ٤ ملعقة كبيرة دقيق أبيض + ذرة ملح فانيليا

— ٤ ملعقة كبيرة زبد

— $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

— ٤ ملعقة كبيرة سكر بودرة

— ٢ بيضة

للتجميل :

— ٣ ملعقة كبيرة مربى

— ٣ ملعقة كبيرة جوز هند مبشور

— فواكه مسكرة مقطعة قطع متوسطة الحجم

● الطريقة :

١- ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر

٢- يضرب البيض جيداً وتضاف إليه الفانيليا.

٣- تدعك الزبد مع السكر دعكاً جيداً ثم يضاف البيض تدريجياً مع الدعك .

٤- يضاف الدقيق ويقلب الخليط حتى يمتزج تماماً .

٥- تدهن قوالب الكيك (صغيرة وعميقة) بالسمن جيداً — ثم تصب

العجينة فى القوالب لثملاً $\frac{3}{4}$ ثلثى القالب فقط .
أو تصب فى قوالب من الورق المفضض بعد دهنها جيداً.

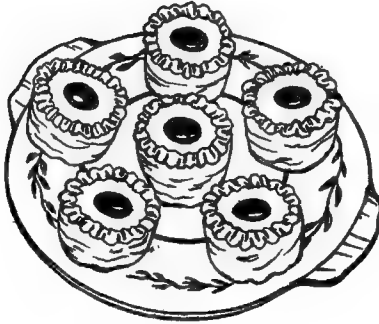
٦- تخبز فى فرن متوسط الحرارة

٧- تقلب على منخل سلك وتترك حتى تبرد .

٨ - تدهن وحدات الكيك بالمربى الدافئة ثم تدحرج على جوز الهند
المبشور مع تثبيته بواسطة اليد .

٩- تجميل الوحدات بالفواكة المسكرة .

ترص فى طبق التقديم وتقدم .



الكيك الصغرى

وهو كيك غير منتظم الشكل

● المقادير :

- ٢ كوب دقيق أبيض + ذرة ملح
- $\frac{2}{3}$ كوب سكر بودرة
- $\frac{2}{3}$ كوب سمن أو زبد
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة قرفة ناعمة
- ٢ ملعقة كبيرة لبن
- ٣ ملعقة كبيرة فواكة مسكرة مفردة أو زبيب
- ٣ بيضة

● الطريقة :

- ١- ينخل الدقيق مع ذرة الملح والبيكنج بودر والقرفة الناعمة
- ٢- يضاف الزبد أو السمن ويفرك بأطراف الأصابع لأعلى حتى يختفى الزبد أو السمن في الدقيق .
- ٣- يضاف السكر البودرة والفواكة المسكرة أو الزبيب وتقلب جيداً
- ٤- يخفق البيض وتضاف إليه الفانيليا ثم يصب على الخليط السابق ويعجن

- باللبن قليلاً قليلاً حتى يتكون خليط متجانس ماسك .
- ٥- يدهن صاج بالسمن ويوضع عليه بواسطة ملعقة كبيرة وسكين وحدات على شكل غير منتظم
- ١- يخبز في قرن حار حتى تنضج .
- ترص الوحدات في طبق التقديم المفروش بورق دانتيل .



كيسك البرتقال رقم ١

● المقادير :

— $\frac{1}{4}$ كوب دقيق أبيض + ذرة ملح

— $\frac{1}{4}$ كوب زبد أو سمن

— ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

— ٥ بيضة

— $\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة

— بشر وعصير برتقالة بلدى

● للتجميل :

— سكر بودرة .

● الطريقة :

١— تدعك الزبد جيداً ويضاف السكر البودرة ويدعك الخليط جيداً مع إضافة بشر البرتقالة .

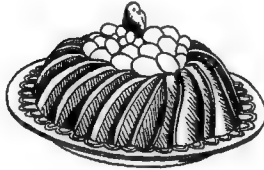
٢— يرب البيض ثم يضاف تدريجياً على خليط الزبد والسكر مع الخفق الجيد

٣— ينخل الدقيق وذرة الملح والبيكنج بودر ثم يضافوا إلى الخليط السابق قليلاً قليلاً مع التقليب بخفة — يضاف عصير البرتقال حتى تصبح العجينة متوسطة اللبونة يسهل صيها .

٤— يصب في قالب مستطيل أو صينية مستديرة مدهونة جيداً بالسمن

ومرشوشة بالدقيق

- ٥- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .
- ٦- تقلب على منخل سلك حتى تبرد
- ٧- تجميل برش السكر البودرة على السطح العلوى .
- توضع على طبق التقديم المفروش بورقة دانتيل وتقدم .



كيك البرتقال رقم ٢

● المقادير :

- مقدار من عجينة كيك البرتقال رقم ١ / غير ناضجة
- ٢ ملعقة كبيرة سكر سنترفيش
- ٢ برتقالة بصرية .
- ١ ملعقة كبيرة سمن
- كريم شانتيه .

● الطريقة :

- ١- تدهن صينية مستديرة بملعقة السمن دهناً جيداً .
- ٢- يرش السكر الستوفيش بحيث يغطي كل الصينية
- ٣- يقطع البرتقال (بعد تقشيرها) إلى حلقات بسمك ١ سم تقريباً ويرص فوق السكر بنظام
- ٤- تصب العجينة فوق حلقات البرتقال.
- ٥- تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .
- ٦- تقلب في طبق التقديم وتقدم عندما تبرد .

كيك التفاح

● المقادير :

- ٢ - كوب دقيق أبيض + ذرة ملح
- ٢ - ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ١ - كوب سكر بودرة

— فانيليا .

— $\frac{3}{4}$ كوب سمن

— ٥ بيضة

للتجميل :

— ٢ تفاحة متوسطة الحجم

٢ - ملعقة كبيرة سكر ستروفيش

١ - ملعقة كبيرة سمن

● الطريقة :

١- تدهن صينية مستديرة بملعقة السمن ثم يرش السكر الستروفيش بحيث يغطى قاع الصينية تماماً - يقشر التفاح ويقطع بشكل فصوص البرتقال ويرص بانتظام فوق السكر الستروفيش

٢- يخل الدقيق والبيكنج بودر وذرة الملح .

٣- يرب السمن ثم يضاف السكر البودرة ويستمر فى الخفق حتى يصير هشاً .

٤- يرب البيض جيداً وتضاف الفانيليا ثم يضافا إلى السمن والسكر ويستمر فى الخفق

٥- يضاف الدقيق قليلاً قليلاً إلى الخليط السابق مع التقليب بخفة حتى تتكون عجينة هشة سهلة الصب

٦- يصب العجينة بإحتراس فى الصينية السابق إعدادها لكى لا يتغير وضع قطع التفاح ويحفظ قاعاً العجينة $\frac{1}{4}$ الصينية فقط .

٧- تخبز فى فرن حار حتى تنضج .

تقلب على طبق التقديم وهى ساخنة .



كيك البلع الرطب

● المقادير:

- مقدار من عجينة كيك التفاح
- $\frac{1}{4}$ كيلو بلع رطب مقشرومتزوع النوى
- ١ ملعقة كبيرة سمن
- ٢ ملعقة سكر ستريفش

● الطريقة :

- ١— تدهن صينية مستديرة بملعقة السمن دهناً جيداً — يرش السكر الستريفش بحيث يغطي قاع الصينية تماماً — يرص البلع المجهز في الصينية بشكل زخرفى بحيث لا يترك فراغ بين قطع البلع .
 - ٢— تصب العجينة بإحتراس بحيث تملأ $\frac{1}{4}$ الصينية فقط
 - ٣— تخبز في فرن حار حتى تنضج .
- تقلب علي طبق التقديم وهي ساخنة .

كيك اللوز

● المقادير :

- $2\frac{1}{4}$ كوب دقيق أبيض + ذرة ملح

— ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

— ٨ بيضة

— ١ ملعقة صغيرة فانيليا

— ١ كوب زبد

— $\frac{1}{4}$ كوب زبيب

— ١ كوب سكر بودرة

— $\frac{1}{4}$ كوب فواكة مسكرة

للتجميل :

٣ ملعقة كبيرة لوز مقشر .

● الطريقة :

١- ينخل الدقيق مع ذرة الملح مع البيكنج بودر

٢- يدعك الزبد جيداً ثم يضاف السكر تدريجياً مع الخفق حتى يصير الخليط هشاً .

٣- يفصل بياض بيضة واحدة لدهان وجه العجين .

٤- يرب البيض ثم تضاف له الفانيليا .

٥- يخلط الزبيب والفواكة المسكرة بملعقة دقيق (من نفس مقدار الدقيق)

٦- يضاف الدقيق قليلاً قليلاً إلى خليط الزبد والسكر بالتبادل مع انبيض المخفوق مع التقليب بخفة

٧- تضاف الفواكة المسكرة والزبيب ويستمر في التقليب حتى تعجانس مع

توزيع الفواكة المسكرة والزبيب فى العجينة .

٨- تدهن صينية مستديرة أو مربعة بالسمن وترش بالدقيق .

٩- تصب العجينة فى الصينية بحيث تملأ $\frac{3}{4}$ (ثلثى) الصينية فقط .

١٠- يرص اللوز على سطح العجينة بشكل هندسى حسب الرغبة - ثم يدهن السطح ببياض البيضه المخفوقة قليلاً .

١١- تخبز فى فرن حار لمدة ١٠ دقائق حتى لا ترسب الفاكهه فى قاع الصينية - ثم تهدأ حرارة الفرن حتى تنضج .

١٢- تقلب على منخل سلك حتى تبرد .

عند التقديم يكون سطح الكيك الذى به اللوز إلى أعلى



كيلك الميرانج

● المقادير :

- ٨ ملعقة كبيرة دقيق أبيض + ذرة ملح
 - ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر ٤ ملعقة كبيرة زبد
 - ١ ملعقة صغيرة فانيليا
 - ٤ صفار بيض
 - ٣ ملعقة كبيرة مربى
 - ١ كوب فواكه مسكرة أو محفوظة
 - ٢ ملعقة كبيرة كورن فلور + ٢ ملعقة كبيرة ماء
- مقادير الميرانج :
- بياض ٤ بيضات
- ٤ ملعقة سكر بودرة .

● الطريقة :

- ١- ينخل الدقيق وذرة الملح والبيكنج بودر ثم يضاف الزبد ويفرك بأطراف الأصابع لأعلى ثم يضاف السكر البودرة ويقلب الجميع .
- ٢- يعجن بصغار البيض المخفوق والمضاف إليه الفانيليا لتتكون عجينة متماسكة يسهل فردها .
- ٣- تترك لمدة $\frac{1}{4}$ ساعة لتستريح العجينة .

٤- يضاف الماء إلى الكورن فلور ويقلب جيداً ويوضع على النار حتى ينضج الكورن فلور - تضاف المربى والفاكهة ويستمر فى التقليب حتى يختلط الجميع (ويصبح غليظ القوام) .

٥- تدهن صينية مستديرة أو قالب تارت بالسمن جيداً

٦- تفرد العجينة فى الصينية بسمك ١ سم مع تغطية جوانب الصينية .

٧- تخبز فى فرن متوسط الحرارة مع ملاحظة إخراجها من الفرن قبل تمام نضجها ثم تترك فى الصينية حتى تبرد .

٨- يصب الخليط (الكورن فلور + المربى + الفاكهة) السابق إعداده ويوزع على السطح .

٩- يعد الميرانج كالآتى :

- يضرب بياض البيض جيداً حتى يجمد (يجب أن يكون الإثناء المستعمل جاف تماماً وبياض البيض خالى من الصفار)

- يضاف السكر البودرة مع الإستمرار فى الخفق حتى يمتزج مع بياض البيض الجامد

١٠- يوضع الميرانج (بعد إعداده) فى كيس القماش ذو الـبليلة وتعمل به وردات فوق خليط الفاكهة (السابق توزيعه على سطح الكيك) .

١١- يوضع فى فرن ساخن جداً لمدة ٥ دقائق ليحمر .



كيك العسل الأسود

● المقادير :

— ٣ كوب دقيق أسمر + ذرة ملح

— ٣ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

— $\frac{1}{4}$ كوب لبن

— ١ كوب عسل أسود

— ١ كوب بلخ عجوة مقطع قطع صغيرة

— $\frac{1}{4}$ كوب فول سودانى مقشر ومحمر ومغرى

— $\frac{1}{4}$ كوب سمن

— ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة

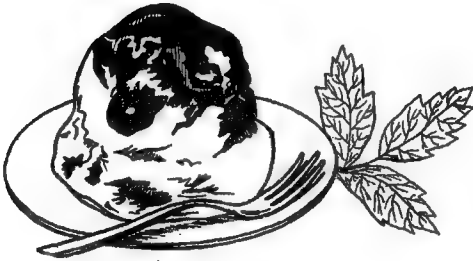
— ٤ بيضة

— ١ ملعقة صغيرة قرفة ناعمة

● الطريقة :

- ١- يدعك السمن والعسل الأسود ثم يضاف البيض بعد خففة
- ٢- يخل الدقيق وذرة الملح والبيكنج بودر ويضاف للخليط السابق قليلاً قليلاً بالتبادل مع اللبن ويكون التقليب بخفة حتى تتكون عجينة يمكن صَبهاً بسهولة .
- ٣- تخلط القرفة والفول السودانى والعجوة بملعقة دقيق ثم يضافوا إلى

- العجينة مع التقليب حتى يتوزع الخليط فى العجينة .
- ٤- تدهن صينية بالسمن وترش بالدقيق .
- ٥- تصب العجينة على أن تملأ $\frac{2}{3}$ (ثلاثى) الصينية فقط .
- ٦- تخبز فى فرن حار لمدة ١٠ دقائق ثم تهدأ حرارة الفرن حتى تنضج .
- ٧- تقلب على منخل سلك حتى تبرد ثم ترش بالسكر البودرة وتقدم .



كيك الزبادى

● المقادير :

- ٢ كوب دقيق أبيض
- ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ١ كوب زبادى
- ٢ ملعقة كبيرة سمن
- ٣-٤ بيضة
- ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة
- مقادير الشراب :
- $\frac{3}{4}$ كوب سكر
- ١ ملعقة صغيرة عصير ليمون
- $\frac{1}{4}$ كوب ماء
- فانيليا

● الطريقة :

- ١ - يتم تجهيز الشراب كالاتى :
- يوضع السكر في الماء ويوضع على النار حتى يذوب السكر
- يضاف عصير الليمون ويتنزع الريم .
- يرفع مباشرة من على النار بمجرد الغليان ويترك ليبرد ثم تضاف الفانيليا

- ٢ - يرب السمن مع السكر مع الزهادى جيداً .
- ٣ - يرب البيض جيداً .
- ٤ - ينخل الدقيق مع البيكنج بودر .
- ٥ - يضاف الدقيق بالتبادل مع البيض المربوب إلى خليط السمن والسكر والزهادى حتي تتكون عجينة متوسطة اللبونة .
- ٦ - تدهن صينية بالسمن وترش بالدقيق ويصب بها العجينة بحيث تملأ $\frac{2}{3}$ (ثلاثي) الصينية فقط .
- ٧ - تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .
- ٨ - يسقى الكيك وهو ساخن بالشراب البارد (فور إخراج الصينية من الفرن) مع تخريم الجوانب بالشوكة لكي يتخلل الشراب الكيك .
- ٩ - عندما تهدأ درجة حرارتها تقلب في طبق يملور وتقدم .

كيك جوز الهند بالشراب

● المقادير :

- ٢ كوب دقيق أبيض
- ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ١ كوب جوز هند مبشور
- $\frac{1}{2}$ كوب سمن
- $\frac{1}{4}$ كوب سكر بودرة
- ٢ بيضة
- ١ كوب لبن

مقادير الشراب :

٢ - كوب سكر

١ - ملعقة صغيرة عصير ليمون

١ - كوب ماء

١ - ملعقة صغيرة فانيليا

● الطريقة :

١ - يعد الشراب (كما سبق شرح طريقة إعداده هكيك الزبادى)

٢ - يدعك السمن مع السكر حتى تصير كالقشدة .

٣ - يرب البيض جيداً .

٤ - ينخل الدقيق والبيكنج بودر ثم يضاف $\frac{3}{4}$ كوب جوز الهند

٥ - يضاف الدقيق وجوز الهند إلى السمن والسكر بالتبادل مع البيض المخفوق حتى تتكون عجينة لينة نوعاً وذلك بالتقليب بخفة

٦ - تدهن صينية بالسمن جيداً وترش بالدقيق - تصب بها العجينة ويساوى السطح .

٧ - توضع فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

٨ - تسقى بالشراب البارد وهى ساخنة (فور إخراج الصينية من الفرن) ويرش السطح بباقى جوز الهند المشور عند التقديم .



كيك الذرة (قطيرة الذرة)

● المقادير:

- ٣ كوب دقيق ذرة
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ١ كوب دقيق قمح
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١ كوب سمن
- $\frac{1}{4}$ كوب لبن
- ٢ كوب سكر ناعم
- ٥ بيضة

● الطريقة :

- ١ - يخفق السمن جيداً مع السكر حتى يصير هشاً.
- ٢ - يرب البيض جيداً وتضاف له الفانيليا .
- ٣ - يضاف البيض المربوب إلى خليط السكر والسمن ويخفق جيداً .
- ٤ - يضاف البيكنج بودر إلى دقيق القمح ثم يقلب جيداً مع دقيق الذرة
- ٥ - يضاف الدقيق (دقيق قمح + دقيق الذرة) إلى خليط السمن والسكر والبيض قليلاً قليلاً ويقلب بخفة بواسطة سكين عريض من الجوانب إلى المنتصف إلى أعلى.
- ٦ - قد يضاف قليل من اللبن ليكون عجينة لينة نوعاً .
- ٧ - تدهن صينية جيداً بالسمن وترش بالدقيق ثم تصب فيها العجينة .

٨ - تخبز في فرن متوسط الحرارة حتي تنتضج ثم تقلب على منخل سلك لتبرد . (تقطع عادة إلى قطع مربعة قبل التقديم)

كيك الذرة الإقتصادي

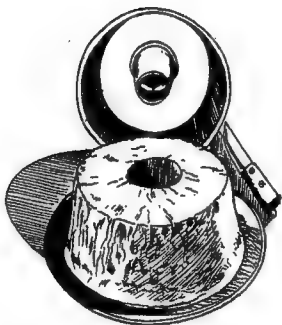
● المتادير :

- ٤ كوب دقيق قمح
- ٣ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ٤ كوب دقيق ذرة
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١ كوب سمن + ١ كوب زيت
- $2\frac{1}{4}$ كوب سكر ناعم
- ١ كوب لبن أو زبادى
- ٥ بيضة

● الطريقة :

- ١- يرب السمن والزيت معاً .
- ٢ - يضاف السكر ويخفقوا جيداً .
- ٣ - يرب البيض وتضاف له الفانيليا
- ٤ - يضاف البيض المربوب إلى خليط السمن والزيت والسكر ويقلب الخليط

- جيداً ثم يضاف اللبن أو الزبادى ويقلب الخليط مع الخفق .
- ٥ - ينخل دقيق القمح مع البيكنج بودر ثم يضاف دقيق الذرة ويخلط جيداً
- ٦ - يضاف خليط الدقيق إلى خليط (السمن والزيت والسكر والبيض واللبن) قليلاً قليلاً مع التقليب بخفة .
- ٧ - يدهن صاج مستطيل (حجمه ٤٠ سم × ٣٠ سم) بالسمن جيداً
- ٨ - تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج
- ٩ - تترك لتبرد ثم تقطع إلى مربعات وتقدم



كيك دقيق السميط (الروانى)

● المقادير :

- ١ ٢ كوب دقيق سميط
- ٤ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ٤ كوب دقيق قمح
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١ ٢ كوب سكر (ستريفش)
- ١٠ بيضة

مقادير الشراب :

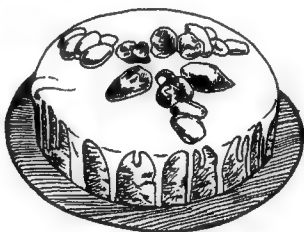
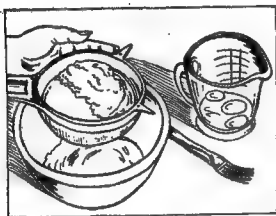
- ١ كوب سكر
 - ١ ملعقة صغيرة عصير ليمون
 - ١ كوب ماء
- للتجميل :

جوز هند مبشور

● الطريقة :

- ١ - يعد الشراب (كما سبق شرح طريقة إعداده بكيك الزبادى)
- ٢ - تدهن صينية بالسمن وترش بالدقيق
- ٣ - يضرب البيض جيداً ويضاف إليه السكر ويستمر فى الضرب حتى يغلظ قوامه وتضاف الفانيليا
- ٤ - تضاف البيكنج بودر لدقيق القمح ويتخلا ثم يضاف السميط ويخلطوا جيداً .

- ٥ - يضاف الدقيق إلى البيض المربوب مع السكر ويقلب بخفة
- ٦ - يصب العجين في الصينية السابق إعدادها ويخبز في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج
- ٧ - فور إخراجها من الفرن تسقى بالشراب الجارء مع تخريم الجوانب بالشوكة ليتخللها الشراب - تترك حتى تهدأ حرارتها ثم تقلب في طبق بللور وتجميل بجوز الهند المبشور .



الكيك الإسفنجى رقم ١

● المقادير :

- ١ كوب دقيق أبيض
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ١ كوب سكر بودرة
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ١ ملعقة كبيرة سمن سائح
- ٥ بيضة

● الطريقة :

- ١ - تدهن صينية (قطرها ٢٥ سم وإرتفاع الجوانب ١٠ سم) بالسمن جيداً ثم ترش بخليط من الدقيق والسكر البودرة بحيث يغطى قاع وجوانب الصينية تماماً .
- ٢ - إيقاد الفرن على درجة حرارة متوسطة .
- ٣ - يضرب البيض بشدة وسرعة ثم يضاف إليه السكر البودرة ويستمر فى الضرب حتى يغلظ قوامه (إذا رفع المضرب إلى أعلا تظهر علامة شريط على سطح الخليط لا تختفى بسرعة)
- ٤ - يضاف البيكنج بودر للدقيق وينخل .
- ٥ - يضاف الدقيق إلى خليط البيض والسكر قليلاً قليلاً بخفة ويخاط باستعمال سكين عريض (أو ملعقة خشب) ويكون التقليب من حول

دوران الإناء إلى المنتصف ويرفع السكين لأعلى .

٦ - تضاف ملعقة السمن السايح إلى الخليط السابق مع التقليب بخفة .

٧ - يصب الخليط فى الصينية المعدة على ألا يملأ أكثر من $\frac{2}{3}$ حجم الصينية

٨ - توضع فى الفرن السابق إبقاده على درجة حرارة متوسطة ويلاحظ مشدداً عدم فتح الفرن إلا بعد مضي عشرة (١٠) دقائق من إدخال الصينية الفرن .

٩ - يتم اختبار نضج الكيك بفرس سكين رقيقة فى أحد جوانبه فإذا أخرجت السكين دون أن يعلق بها عجينة دل ذلك على تمام النضج وكذلك ملاحظة ترك العجينة للجوانب الصينية قليلاً .

١٠ - تقلب على منخل سلك حتى تبرد بعيداً عن أى تيار هوائى . وتقدم



الكيك الإسفنجي رقم ٢

هذا النوع أخف من الكيك الإسفنجي رقم ١ ويمكن عمل منها عدة أصناف من الجاتو والتورتات .

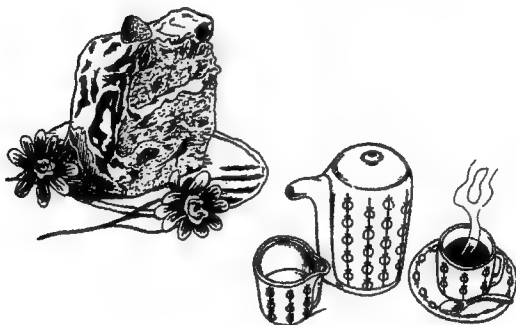
● المقادير :

- ١ كوب دقيق
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ١ كوب سكر بودرة
- ٤ ملعقة كبيرة ماء مغلى
- ٢ ملعقة كبيرة زيت ذرة
- ٥ بيضة

● الطريقة :

- ١ - تدهن صينية مستديرة دهناً جيداً بالزيت وترش بخليط من الدقيق والسكر البودرة (١ ملعقة دقيق + ١ ملعقة سكر بودرة) بحيث تغطي قاع الصينية والجوانب تماماً .
- ٢ - يخلط الدقيق مع البيكنج بودر
- ٣ - يفصل صفار البيض عن البياض مع مراعاة أن يكون بياض البيض خالئاً تماماً من الصفار ويكون الإثاء المستعمل نظيفاً تماماً وجافاً .
- ٤ - يوضع صفار البيض والسكر والدقيق (المضاف إليه البيكنج بودر) والزيت والماء المغلى والفانيليا في سلطانية وتقلب جيداً بملعقة خشب

- حتى يتم مزج الخليط جيداً وينعم .
- ٥ - يضرب بياض البيض جيداً بالمضرب السلك أو المضرب الكهربائي حتى يجمد تماماً .
- ٦ - يضاف بياض البيض إلى الخليط السابق ويقلب بخفة حتى يختلط البياض بالخليط .
- ٧ - يصب في الصينية المعدة ويخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج (يختبر النضج كما سبق شرحه)
- ٨ - تقلب على منخل سلك بعيداً عن أى تيار هوائى وتترك حتى تبرد (يمكن تلوين العجينة بالشيكولاتة وذلك بإنقاص مقدار ملعقة كبيرة من كمية الدقيق المستعمل وإضافة بدلاً منها ملعقة كبيرة من الكاكاو بعد تقليبها مع ملعقة كبيرة ماء مغلى وإضافتها إلى صفار البيض)
- كلنا قد تشق الكيكة وتحشي بالمرى أو الكريم شاتيه



السويسرول

● المقادير :

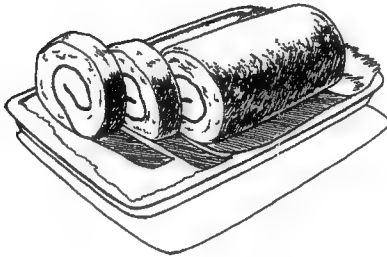
- مقدار من عجينة الكيك الإسفنجي رقم ١ /
- للحشو : مربي أو كريم شانتيه أو حلوى زيد
- للتجميل :
- سكر بودرة — شيكولاته فرماسيل .

● الطريقة :

- ١ — يدهن صاج مستطيل (حوالي ٤٠ سم × ٢٠ سم) بالسمن ثم يبطن بورق الزيد ويدهن الورق بالسمن ويرش بالدقيق .
- ٢ — يوقد الفرن .
- ٣ — تصب العجينة في الصاج المعد بحيث تغطي كل الصاج .
- ٤ — تخبز في فرن حار لمدة ١٠ — ١٥ دقيقة .
- ٥ — تغرش ورقة زيد على منضدة وترش جيداً بالسكر البودرة .
- ٦ — يقلب الصاج فور إخراجة من الفرن على ورقة الزيد — ويترك الصاج كما هو حتي يبرد تماماً — ثم — يرفع — تقطع الجوانب الجافة من السويسرول بسرعة بعد نزع ورق الزيد من على سطحها .
- ٧ — تفرد المربي فوق السويسرول بسرعة بواسطة سكين عريض مع ترك حوالي ٢ سم من الجوانب بدون مربي كما في الشكل (قد يستعمل أي نوع حشو آخر حسب الرغبة

٨ - تلف بخفة على شكل إسطوانة من الجهة العريضة (إنحاء السهم كما فى الشكل) مع ملاحظة جعل اللفة الأولى صغيرة قدر المستطاع - تلف بعد ذلك فى نفس ورقة الزيد السابق وضع السويسرول عليها بعد إخراجها من الفرن وتترك حتى تبرد تماماً .

٩ - تقدم صحيحة على هيئة إسطوانة بعد رشها بالسكر البودرة أو دحرجتها على الشيكولاتة الفارماسيل - كما يمكن أن تقطع إلى حلقات بسمك ٣ سم وترص فى طبق التقديم .



السويسرول بالألماسية

● المقادير :

- مقدار من السويسرول مقطع حلقات ومحشو بالمربى .
 - ٢ ملعقة كبيرة من اللوز أو الفول السوداني المحمص ومقشر .
- مقادير الألماسية :

- $\frac{1}{4}$ كوب عصير ليمون
- ٣ كوب ماء
- ٥ ورقة جيلاتين :
- حوالي ٥ ملعقة كبيرة سكر للتحلية .
- أو
- ٢ باكو الماسية

● الطريقة :

- ١ - يكسر ورق الجيلاتين ويوضع في إناء ثم يضاف الماء ويترك مدة ١٠ دقائق ثم يوضع على النار الهادئة حتى يذوب الجيلاتين تماماً ثم يحلى بالسكر على أن تكون التحلية عالية نسبياً ثم يضاف عصير الليمون ويصفى أو إتباع الإرشادات المكتوبة علي بواكي الألماسية (في حانة إستعمالها)
- ٢ - يصب قليل من الألماسية في قاع صينية (مبللة بالماء) بسمك ١ سم تقريباً وتوضع في الثلاجة حتى يجهد .

٣ - ترص طبقة من حلقات السويسرول فوق الألماسية ويرش قليل من اللوز المفري أو الفول السوداني

٤ - يصب عليه طبقة خفيفة من الألماسية وتوضع في الثلاجة حتى تجمد ثم يرص عليها طبقة أخرى من حلقات السويسرول .

٥ - يصب باقي الألماسية بحيث تغطي السويسرول تماماً وتوضع في الثلاجة حتى تجمد

٦ - تقلب الصينية وقت التقديم في طبق بللور

(لتسهيل ذلك توضع الصينية في صينية أكبر منها بها ماء ساخن لمدة ٣ دقائق ثم تقلب على طبق التقديم)



الكيك الشامى

● المتادير :

— ٦ كوب دقيق أبيض + ذرة ملح

— $\frac{1}{4}$ كوب لبن دافىء

— ٢٥ مليجرام فيتامين (ج)

— ٢ ملعقة كبيرة سكر

— ١ ملعقة صغيرة فانيليا

— ٢ ملعقة كبيرة زبد

— خميرة بييرة طازجة بحجم ٢ سم مكعب

— ٢ بيضة

— $\frac{1}{4}$ كوب زبيب

● الطريقة :

١ - تسال الخميرة ويضاف إليها اللبن الدافىء.

٢ - يتخلل الدقيق والملح ويضاف الزبد وتفرك بأطراف الأصابع لأعلا - ثم يضاف الزبيب والسكر (إلى الدقيق) ويقلب جيداً .

٣ - يخفق البيض وتضاف له الفانيليا

٤ - يضاف البيض إلى محلول الخميرة

٥ - يخلط الدقيق بمحلول الخميرة (الخميرة + اللبن + البيض) يعجن حتى تتماسك وتتجانس العجينة وتصبح عجينة ناعمة لا تلتصق بالإناء .

٦ - تصب العجينة فى صينية مستديرة كبيرة (قطرها ٤٠ سم) مدهونة

- بالسمن جيداً بحيث تملأ نصفها فقط .
- ٧ - تغطى وتترك فى مكان دافئ . حتى يتضاعف حجمها .
- ٨ - تخبز فى فرن حار مدة ١٥ دقيقة ثم تهدأ الحرارة حتى تنضج



كيك فوانكفورت

● المقادير :

- ٤ كوب دقيق أبيض
- خميرة بييرة طازجة بحجم ٣ سم مكعب
- $\frac{1}{4}$ كوب لبن دافئ
- ١ ملعقة صغيرة ملح
- ١ كوب سكر
- ١ بيضة
- $\frac{2}{3}$ كوب سمن
- للتغطية
- $\frac{1}{4}$ كوب سمن
- ١ كوب كزيم شانتية
- ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة

● الطريقة :

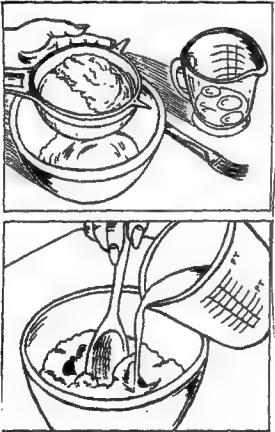
- ١ — تسال الخميرة ثم يضاف إليها اللبن الدافئ
- ٢ — ينخل الدقيق مع الملح ثم تضاف البيضة والسكر والسمن ويخلط الجميع جيداً
- ٣ — يضاف مزيج البييرة ويعجن الجميع جيداً حتى تتماسك العجينة
- ٤ — تدهن صينية بالسمن وتفرد بها العجينة لتملأ نصفها فقط وتغطى ثم

تترك فى مكان دافىء لتخمر ويتضاعف حجمها

٥ - تعمل ثقب بسيطة فى سطح العجين ويوضع بها قليل من السمن
السايح ويرش بعد ذلك السطح بالسكر

٦ - تخبز فى فرن حار جداً حتى تتضج

٧ - تعمل فتحات بسيطة فى السطح (فى طبقة السكر) وتصب ملعقة
صغيرة من الكريمة فى كل فتحة ثم تترك لتبرد وتقدم



كيلك الجنزبيل

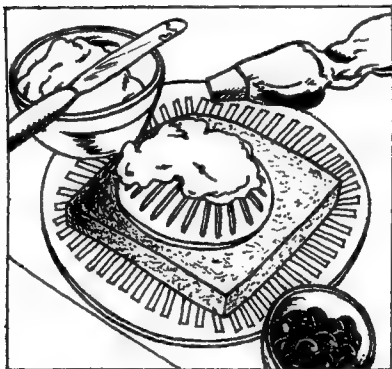
● المقادير :

- ٣ كوب دقيق أسمر + ذرة ملح
- خميرة بيرة طازجة بحجم ٢ سم مكعب أو (١) ملعقة صغيرة
- ١ كوب لبن دافئ
- ١ كوب سكر بودرة
- ٣ بيضة
- ٣ ملعقة كبيرة سمن
- ١ ملعقة صغيرة زنجبيل ناعم

● الطريقة :

- ١ - تسال الخميرة ويضاف لها اللبن الدافئ.
- ٢ - ينخل كوب (١) واحد من الدقيق فى إناء وتعمل حفرة فى وسط الدقيق ويوضع بها محلول الخميرة ويغطى ويترك فى مكان دافئ حتى تظهر رغاوى على السطح
- ٣ - يضرب البيض والسكر البودرة جيداً
- ٤ - ينخل باقى الدقيق مع الملح ثم يضاف الزنجبيل ويقلب فى الدقيق - تضاف السمن وتفرك بأطراف الأصابع لأعلى
- ٥ - يضاف الدقيق قليلاً قليلاً إلى مزيج الخميرة واللبن الدافئ ثم يضاف

- البيض المخفوق مع السكر البودرة ويقلب بخفة حتى يمتزج العجين تماماً
- ٦ - تصب في قالب مستطيل مدهون بالسمن جيداً بحيث يملأ $\frac{1}{4}$ القالب فقط - تغطى وتترك في مكان دافئ حتى ترتفع
- ٧ - تخبز في فرن حار مدة ١٥ دقيقة ثم تهدأ الحرارة حتى تنضج
- ٨ - تقلب على منخل سلك حتى تبرد
- تقدم صحيحة أو مقطعة إلى حلقات .



بابا الزبيب

● المقادير :

- ٤ كوب دقيق + ذرة ملح
- $\frac{1}{4}$ خميرة بيرة طازجة بحجم ٢ سم مكعب
- كوب ماء دافئ
- ٢٥ مليجرام فيتامين (ج)
- ٤ ملعقة كبيرة زبد
- ٥ بيضة
- ٤ ملعقة كبيرة زبيب
- مقادير الشراب :
- ٢ كوب ماء
- ١ ملعقة كبيرة عصير ليمون
- ٣ كوب سكر
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- للتجميل :
- لوز محمص ومقشر

● الطريقة

- ١ — تسال الخميرة الطازجة مع قليل من السكر ويضاف لها مسحوق

- فيتامين (ج) المضاف إليه قليل من الماء ثم يضاف الماء الدافئ.
- ٢ - ينخل كوب (١) واحد من الدقيق فى إناء ويعمل به حفرة فى الوسط يصب بها خليط الحميرة السابق - تغطى وتترك فى مكان دافئ. حتى ترتفع وتظهر رغوى على السطح
- ٣ - يخفق الزيت جيداً حتى يصير كالقشدة ثم يضاف إليه البيض وباقي الدقيق المتخول مع الملح تدريجياً. مع التقليب الجيد حتى ينتهى مقدار الدقيق
- ٤ - تضاف العجينة المتخمرة إلى الخليط السابق وتخفق العجينة جيداً حتى لا تلتصق باليد أو الوعاء - يقلب الزيت بقليل من الدقيق ويضاف ويستمر فى الحفق بضعة دقائق
- ٥ - تدهن قوالب صغيرة (عميقة) أو قالب واحد كبير (عميق) بالسمن الدافئ ثم يرش خفيفاً بالدقيق
- ٦ - توضع العجينة فى القوالب المعدة بحيث تملأ العجينة $\frac{3}{4}$ إرتفاع القالب تغطى وتترك فى مكان دافئ. حتى يتضاعف حجمها
- ٧ - تخبز فى فرن حار ثم تقلب وهى ساخنة وتسقى بالشراب الدافئ. وتشكشك بالشوكة لكى يتخلل الشراب الكيك (يعد الشراب كما سبق شرحه عند عمل كيك الزبادى)
- ٨ - تقدم ساخنة أو باردة بعد تجميلها باللوز
- (كذلك يمكن أن تقلب على منخل سلك بعد نضجها وتقدم دون أن تسقى بالشراب)

بابا المرى

● المقادير :

— مقدار من عجينة البابا السابقة

— ٢ ملعقة كبيرة زبد

— ١ ملعقة كبيرة سكر

— ١ كوب لبن

● الطريقة :

١ — تشكل العجينة إلى كرات صغيرة

٢ — ترص الكرات فى صينية مدهونة بالسمن ومرشوشة بالدقيق — تغطى

وتترك فى مكان دافىء حتى يتضاعف حجمها

٣ — تسيح الزبد ويضاف لها السكر واللبن وتقلب على النار حتى يزوب

السكر ويغلى اللبن ثم يصب هذا الخليط حول الكرات

٤ — تغطى الصينية بغطاء وتوضع فى فرن هادىء حتى تمتص الكرات اللبن

— ثم يرفع غطاء الصينية لكى يحمر الوجه

تقدم ساخنة ومعها المرى



بعض الأفكار المفيدة

- إختارى مفرش بألوان مبهجة .
- لا تنسى قليلا من الزهور على المائدة ولا تكثري منها .
- إذا كان طقم الشاي مزركش فالأفضل وضع مفرش ساده على المائدة ليظهر جمال الفناجين . أو العكس .
- لا تنسى وضع بعض المناديل الورق .





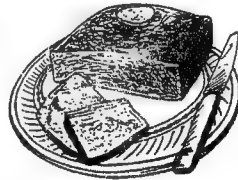
- حاولى إستخدام الأطباق الورق الصغيرة للحلويات .
- أثناء تناول الشاى إحرص على أن يكون الجو العام مبهجاً مع بعض الموسيقى الناعمة . تجنبى الموسيقى الصاخبة .
- إحرص على أن يكون بجانب كل مجموعة من الضيوف مائدة صغيرة فى حالة عدم جلوسهم إلى مائدة الشاى .
- لا تصبى الشاى إلا بعد جلوس الضيوف إلى المائدة .

— إذا كان عدد الضيوف قليل قدمي الشاي على المائدة المتحركة .
(المائدة ذات العجل) مع وضع الفناجين والبراد في أعلى المائدة
والحلويات في الرف الأسفل .

— قومي بصب الشاي بنفسك وأسالي كل ضيف عن عدد قطع السكر
التي يريدونها ثم قدمي الفناجان . — قدمي طبق الكيك أو الحلويات ولا
تسكي بقطع الكيك بيدك بل إستخدمي الشوكة الخاصة بالتقديم أو في
حالة عدم وجودها دعي الضيف يمسك بنفسه قطعه الكيك . قدمي
الحلوات أكثر من مرة .

الشاي للسيدات أولاً ثم الرجال .

وللاكبر سناً ثم للصديقات المقربات .



— يمكنك أن تطلبي مساعدة آنسة أو سيدة صغيرة السن لتعاونك في تقديم الشاي .



— بعد الإنتهاء من تناول الشاي إجمعي الفناجين وضعيها على المائدة المتحركة وإبعديها عن مكان تناول الشاي .

وبالهناء والشفاء .

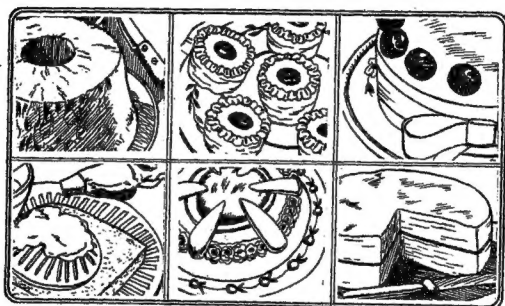
تم بحمد الله

تفيدة مرتضى

الفهرس

الصفحة	الموضوع
٣	أنواع الكيك
٥	الكيك
٦	الكيك الأقتصادي
٧	كيك الشيكولاته
٨	كيك بالجين
١١	كيك الرخام
١٣	وحدات الكيك بجوز الهند
١٥	الكيك الصخري
١٧	كيك البرتقال رقم ١
١٨	كيك البرتقال رقم ٢
١٩	كيك التفاح
٢١	كيك البلع الرطب
٢١	كيك اللوز
٢٤	كيك الميرانج
٢٦	كيك العسل الأسود
٢٨	كيك الزبادي
٢٩	كيك جوز الهند والشراب
٣١	كيك الذره
٣٢	كيك الذره الأقتصادي
٣٤	كيك دقيق السميط
٣٦	الكيك الاسفنجي رقم ١

٣٨	الكيك الاسفنجى رقم ٢
٤٠	السويسرول
٤٢	السويسرول بالأماسيه
٤٤	الكيك الشامى
٤٦	كيك فرانكفورت
٤٨	كيك الجنزاييل
٥٠	بابا الزبيب
٥٢	بابا المربى
٥٣	بعض الأفكار المقيدة



لك ياسيدتى

- مجموعة من أنواع الكيك البسيط
وكيك الفواكه .
- بعض أنواع من البابا والسويسرول .
- أنواع أخرى كثيرة من الكيك وجميعها
من الذمما يقدم في حفلات الشاى .

1.865

2

9847



0364331

الكتاب العربي للنشر والتوزيع

اسكندرية - ٤٤ ش سعد زغلول - ت : ٢٨
القاهرة - ٤٣ ب ش رمسيس - ت : ١١

قرش جنية
٢,٠٠

الهيئة العامة للصناعات
مكتبة دار الشعب
١٠٠٠٠٠٠ - ١١١١١١١١ - ١٠٠٠٠٠٠٠